

# Quiche Formado con su Propia Corteza

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-32

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Mezcla de queso Americano y quesos de leche descremada, bajos en grasa, rallados	1 lb 10 oz	1 cuarto gl 2 1/2 tazas	3 lb 4 oz	3 cuarto gl 1 tza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espolvoree 13 onzas (3 ¼ tazas) de queso en cada bandeja para mesa de vapor (12 "x 20" x 2 ½") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 4 bandejas.</li> <li>2. Bata los huevos en una batidora por 2 minutos a velocidad media.</li> </ol>
Huevos enteros congelados (descongelados)	4 lb 11 oz	2 cuarto gl 1 tza	9 lb 6 oz	1 gl 1 2/3 tza	
O		O		O	
Huevos frescos grandes (vea el Consejo Especial)		43 huevos		85 huevos	
Leche en polvo instantánea descremada, reconstituida		3 cuarto gl		1 gl 2 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Agregue la leche, harina, polvo de hornear, sal, pimienta, nuez moscada (opcional) y cebollas. Mézclelo en una batidora a baja velocidad por 4 minutos.</li> </ol>
Mezcla de harina de trigo entero/enriquecida	14 oz	3 1/4 tazas	1 lb 12 oz	1 cuarto gl 2 1/2 tazas	

Sal		1 Cda		2 Cdas
Pimienta negra o blanca molida		1 cda		2 cdtas
Nuez moscada molida (opcional)		1/2 cda		1 cda
* Cebolla fresca, picada	12 oz	2 tzas	1 lb 8 oz	1 cuarto gl
O	O	O	O	O
Cebollas deshidratadas	2 1/4 oz	1 tza 2 Cdas	4 1/2 oz	2 1/4 tzas

Mezcla de queso Americano y quesos de leche descremada, bajos en grasa, rallados

11 oz

2 3/4 tzas

1 lb 6 oz

1 cuarto gl 1 1/2 tzas

**4.** Lentamente vierta uniformemente 3 lb 14 oz (2 cuarto gl 3 tazas) de mezcla sobre el queso en cada bandeja. Espolvoree 5 1/2 oz (1 1/4 tzas 2 cdtas) de queso (opcional) sobre la mezcla líquida en cada bandeja.

**5.** Hornee: En horno convencional: 400° F de 50 a 60 minutos. En horno de convección: 350° F de 25 a 35 minutos. Revuélvalo ligeramente dos veces durante la primera mitad del tiempo de hornear. CCP: Caliente a 145° F durante 3 minutos

**6.** CCP: Para servirlo caliente, manténgalo a 135° F o más caliente. Corte cada bandeja 5 x 5 (25 porciones por bandeja).

## Notas

### Comentarios:

\*Vea la Guía de Mercado.

### Consejo Especial:

Para 50 porciones: Utilice 1 lb 5 ½ oz (1 cuarto 3 ¼ tazas) de huevos enteros secos y 1 cuarto gl 3 ¼ tazas de agua en lugar de los huevos.

Para 100 porciones: Utilice 2 lb 10 oz (3 cuarto gl 2 ¼ tazas) de huevos enteros secos y 3 cuarto gl 2 ¼ tazas de agua en lugar de los huevos.

**Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización esta en curso.**

## Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas maduras	14 oz	1 lb 12 oz

Serving	Yield	Volume
1 porción proporciona 2 oz de equivalente de carne alterna y ¼ oz de granos equivalentes.	<b>50 Porciones:</b> 2 bandejas para mesa de vapor  <b>100 Porciones:</b> 4 bandejas para mesa de vapor	<b>50 Porciones:</b> 50 piezas  <b>100 Porciones:</b> 100 piezas